



سابلي بالشوكولاطة والليمون

Halley :

- Sphall

200 غ من الشوكولاطة البيضاء 8 مازائق من مربى البيمون 2 ملطنان من مربى المشمش

العجينة

250 غ من الزيدة عدد غ من حتر حنيفة بيطنان ملطلة من مربى الشمش السائل ربع كوس من همورة الطوى 100 غ من الشمين 261 غ من الشمين

Shakati |

العجينة

في وعاه تخدم جيدا الزيدة مع السكر و البطن ويضاف المربى و الحمد ة و الطحون البنا فشيئاً. تبسط المجينة حتى تصير رقيقة ثم تقطع بطابع دائري و نطبي في قرت حرارته ممتالة وتترك جانباً.

الدشوة

أملك الشوكولاطة ثم تطحن في المطحة الكهربائية (1.2.3) مع المربي حتى الحصول على كريمة.

با خاد قابل من الكريما بالملعقة ويوضع في نصف الدائرة أنه يوضع فوقها البصاف الآخر وتربق باللوز المهروش وثبقي مقتوحة من جهة كما في الصورة



طوة اللوز بمربى الليمون

/kullkpc

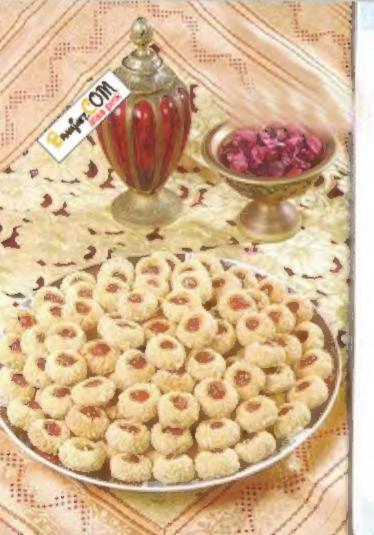
500 غ من اللوز المصاوق الله غ من السكر كلاسي ملعقان كبيرتان من القوتمو (السلسان) إيراع في العتاجر) علعقان تسفيرتان من روح الحامض (السلام لل المساعد) قبل من الماون الأصفر بواض بيضة واحدة عربي الليمون (مسمع)

المربقة.

يطحن اللوز جبدا مع السكر كلاصي، بضاف الفرندو وروح الخامض واللون ويخلط الكل جيدا. تدهن البدان حيدا بياض البض وتقسم العقدة إلى قسست يطلق القسم الأول بالمدلك للحصول على مربع أو مستطيل في سملت 8 سندة ، تقرش فوقه طفة من مربى الليسون الملحون ثم يفطى بطفة أخرى من عقدة التور. تعمل خطوط فوق المستطيل أو الربع تدلك محصص لفائك أو يواسطة الشوكة. تقطع هذه الجلوى إلى مستطيلات صفرة تقدم وسط كواغط الجلوي.

ملاحظة

عندما تطلق العقدة الأول وتعلمي بالمرين، تطلق العقدة التانية فوق قطعة من البلاستيك ليستيل وضعها فوق الأول.



حلوة باللوز مفندة

العطادير

200 غ من الثور المسلوق (200 غ من السكر علاسي (200 غ من السكر علاسي (200 غ من سكر حديدة منطقة سخيرة من الزيدة السكر بيضة المراحق من ماء الزهر المطابق من المسكة الحراء بياض البيض (المهروش التهروش التقيد المراحة عامر القورة المهروش التقيد المراحة المراحة المراحة المراحة المراحة المراحة المراحة التربين

الطريطة

بطحن اللوز مع السكر اللامس والسكر سنيدة حتى بنين، تضاف إليه الربدة وأصفر البيضة وماء الزهر والسكة اشرة ويخلط الكل جينا. لعمل من الخليط كزيرات صفرة، لفسس وسط بناض البض وتفاد في اللوز المهروش. توضع قوق صفيحة منهولة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتطهى في فراد معتدل الحرارة.

تزبن بحبات القواكه الرقفة



مريعات اللوز

المقاديو

500 غ من اللوز المصلوق
100 غ من الموثر كلاصي
100 غ من الموثنو
100 منعلان من الموثنو
100 من الملون الأخضر
100 غ من الشركولاطة السوداء للتربين - 2 ملاحق كبيرة من الريت
100 غ من سكر سنيدة للتلبيذ
كرافظ الملوى عندة للتلبيذ

الطريقة

يطحن اللوز مع السكر، يضاف المويدو وروح القستن واللون الأخضر ثم ساض المبضة ويخلط الكل جيدا. يعمل من الخليط كوبرات صفيرة تدخل وسط قالب معدني لتأخذ شكله ثم تخرج من القائب وتوضع وسط السكر سيدة لنصد ولوضع وسط كواعط الحلوي، تزين بنقطة من الشو كلاطة المداية مع الزيت وتقدم

Mrc Me

يمكن امتعمال أي قالب من الخجم الصغير متوفر لديك.



مستطيلات بالبرقوق والمشمش

المقادير

العجينة

Same! 300 غ من البرغوق الجاف 1941 غ من الزيدة 200 غ من المشمش الجالب الالا أم من السكر كلامسي 2 بيطنان

100 غ من مكر مشيدة ا خنيرة التاوي

كيمان من القائيلا ة ملاعق ليرزة من مرير العشدان 3 MHI & AT THE سكر كلامس للتزيين

الطريطة

الحشوة

يبخر المثمش والبرقوق (انترع عظامه) ويحركا جيدا، يضاف إليهما السكر منيدة والبيض والفاليلا لم يخلط الكل جيدار

تخدم الزبدة مع السكر كلاصي جهدا، يضاف اليص والحميرة والربي لم الطحين ويخلط الكل جهداء ثطلق العجينة فوق صفيحة مفقوتة ومرشوشة بالطحين ثم تبسط قوقها الحشوة الخصرة وتطهى في قرن حتى تتحمر العجينة. نغبر بالسكر كلاميي وتقطع مريعات أو مستطيلات وتقلم



سابلي بالبستاش (الفستق)

المقادير

BIR ع من الطحين 1961 ع من الريدة 2011 ع من السكر كلاتسر 2 ملحقان من المستر 2 أصطر البيض ملحلة كبيرة من روح البسداش

للتريين

لا ملطان من العسل

و ملاحق البير ل من التاباج (بياع في المتاجر)

أَمْيِلُ مِنَ الْمُلُونَ الْإِفْضَادِ

 ا علية من العثيب المركز و المعلى (نستاير) يعدل كرميل

100 ؤ من البطاقي المحمر والمهروش

المقومين ، توضع العبة في شجرة الضعط (كوكرط) ولعطى بالله وكرك مدة كالدهايلة

المريطة

تخدم الزبدة مع السكر، يضاف العسل ثم أصفر اليبض وروح البسناش والطحين شيئا فشيئا. تترك ترتاح للدة ساعة.

تطلق العجبة بالمذلك فوق مائدة مرشوشة بالطحون و تعطع بمرشد (evoic) كما في الصورة ثم تطهي

خليط للتزيين

في وعاه يوضع كل من العسل والناباج ويترك حتى يعقد قليلا. يضاف قلبل من اللون الأخضر للحصول على لون فستقي.

تنصل حلوتان بالكرميل (حليب بستلي المطر) ويزين وجهها بالخليط المصر (عسل وناباج) تم ترش الحلوي بالبستاش الهروش.

ملاحظة : يمكن إضافة نصف ملعقة صغيرة من الكليكور إلى خليط التريين إذا أمكن.



صغار الطرطات بالكريما

المقادير

المجهنة

125 غ من الزيدة 135 غ من ستر سنودة 50 غ من سموي الكاكاور 100 غ من الطمين ملح ، بياش بيشة

324 غ من الزيدة 190 غ من الستر عدوسي براسفر البيض بلتونيين روح الفسكل (البوساش)

2 ملطنان می اندگاری

الكريسا:

ماون المشر

المريشة

الكريمسة

مزين للدهن

أمضر الكريما وذلك بخلط الريدة مع السكر وأصفر البض تفسم هذه الكريما إلى قسمين نظيف للسم روح الفسش وقليل من اللون الأخضر والفسم الآخر نضيف له الكاكاوو للخصول على كريما يترك

تُرِينَ الطَّرِطَاتِ المُحَسِّرَةَ بِالبُوقِ poulse à dissilled كُسَا فِي الصورِ قد

العجينة

تخلط الزيدة مع السكر والكاكاوو والطحين بعد دلك يصاف بناض البيضة واللح وتحمع العجينة. تبسط ثم تقطع دوائر، تدخل وسط فوالب الحلوي وتطيى ثم تدهن كل دائرة بالمربي وتترك جانبا.



طوة اللوز بالكلاصاج

المقادين

A. Saline II.

500 غ من اللوز الحصلوق (100 غ من سكر سنيدة الشرة هامشة مجكوكة إ بياض بيضة

1900 في من الشوكو لاطة السوداء المداية لا مالاعلى من الريت الكلاهماج - ا 2000 غ من السكر كلامس عصر حامضة

الطريطة

بطحن اللوز مع مكر سنيدة مرتين حتى بنفرن أفضاف قشرة الحامض وبياض البيضة ويخلط الكل حيدا. تبسط هذه العقدة وتقطع حسب الدوق أو كما في الصورة، لطهى لمدة 10 دفائل أنه تدهن بالكلاصاح وتفطس من حية واحدة وسط الشوكو لاطة السوداء السداية مع الريت.

علون أصقر

طريقة تحضير الكلاصاج

يخلط جيدا السكر كلاصي مع ملفقتين كيوتين من عصبو الحامض وقطرات من المدون الأصغر حتى القصول على كلاصاح.

العجينة المورقة المالحة

المطاديو

750 غ من الطحين ملح كورة مجكوكة 2/2 ملطة سنهرة إبرار

(4) غ من الجين المحكوك
 (4) غ من الربعة العادية
 (4) غ من زيدة المركزين
 ماء بارد للعجين

الطريطة

يخلط الطحين مع الملح والكورة والإبزار والجين. يجوف وسطه ويوضع مقدار 100 ع من الزينة العادية القطعة أطراقا صفيرة وأصع بالناد.

بعد ذلك تطلق العجبة على شكل دائري، ترضع أثر كرين وما تبقى من الربدة العادية وسط العجبة وتطوى الدائرة على أربعة مثل الطرف. لطائق بالدلك على شكل مستطل لم تطوى على ثلاثة بالطول. تكرر هذه العملية 5 مرات دائما في اتحاد واحد، للف يقطمة من البلاستيك ولدخل في يحمد الثلاجة لدة نصف ساحة.

العجينة المورقة الطوة

المقادير

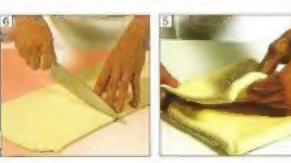
750 غ من الطمين 52 غ من الزيدة المادية 700 غ من زيدة المركزين ملطئان كبيرتان من الزيت ماء بارد المجين

الطريطة

تحضر هذه العجبة بنفس طريقة العجبة الورقة للالحة. تعمل وسط كيس من البلامتيك وترك في مُحمد الثلاجة لمدة لصف ساعة.







عجينة بريزي مالحة

المقارير

150 غ من الطمين علد المحلة النفر المن الماء فير المدار مدار المحلة 150 غ من الزيدة قطع المحلف كانن مستير عن الماء

المربقه

عي فصفه باختاج الصحال ۽ يتج ۽ لائيل ۽ يجاف ۽ انصه الصاف مند النصة ۽ الريادة ۽ يجيم انڪل اردو بال لاڪيانج المدافرين بصاف الدا الحمج المجيمة عدد . آن كذلك

(عكن تعريض طاء بالكرى الطرية ـ coince Statche) - معلى العجيئة بعظمة من البلا سيت ، بر بر بار صدة . عليمه المدادات بست

بالمنابك لواق مائده مراسومية بالصحوراء بداحن وامتعا لابساء احتوي







عجينة البيتازا (1)

Stadiege !

اف ع من بعيدين

الليم من الأم

ر در منطه منعیره د. نکو د

بقبط ملطه فبنعير دامر الراغير المخلو

متعلتان من البيكر يرمنة كامله all ale

بصف كاس صقير من ريك الزياون

كيسان من خميرة العذوق

a a ap 480 m AND THE PARTY AND

روع كأس مخرر من الطيب

الطريقه

يحلف الشجيل باللح والأراء الكواوة براما المكور والجيبار والميل حقرو في الوسط ويقباف السكر واليصة ويجمع الخيط . . . من بدب حد . المساق يسد برينون ويداوين والماريد المسرا فيدو الميانية فيني الكواير والممطور والرائد والدخ والمطالق المناطقة المعاط المسال والمراك حسيد المياه

عجينة البيترا (2)

المقادين

الکیویز عجبو

طين س وير ر سنج بيشة كابلة

الطريطة

يحلك لصحارا فالأيرا فالبحر ليصه المحاشي للسائد المال فالحسواة معلوفة في الحبيب بدائي ادا م معم بمجيد يصاف عبي امر حبيب الداني أو الماء. يخلط الكل وتدلك العجينة جيده. تفطى و .. حم حصر حد دمن بطلق والدلأ حسب الرغية







صنصة البيشاميل

المطابير 1

100 غ من الريدة ملح حسب الدوق ق ملاعق كبيره من الطمين 1 لتر الا ربع من العليب نصف هية من الكوره منكوكه مجنف ملطة صنغير د من الإير او

الطريقه

ا في واخد الحاول الدر هادية با الله بيا يصاف المناج و الصحد الما يحمل المان الحيد ويعد دينان يصدف الحبيان والكوارو والاراز الديار المكارموال الداختي يعمد الملاحظة

رمائل اصافه دا فه سیده دو نبی انفسه محلوانه ای احیب عبد مصار انفسفیه انتشامات بالسمال

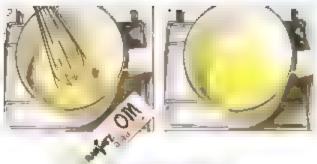
المقاديو 2

80 غ من الطمين كامان كيران من الطهيد المنار بيضة ملح حمد الدول

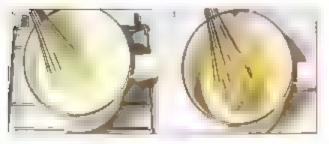
تمث كورة مطركة 49 غ من الزيدة تمف شطة مطرة من الإيزار 100 غ من الجن المشرك

الطريشه

في خلاف كير باي يه فينغ انصحين و خييت صغر اليبطان و الله و بأكد و الها يوضح للكل في وعد فوق الدامع البحريات بالسمال حتى بعقد احييما تصافراً الزيادة والإيزار و المول ويرفع الرعة من فوق الثار







شتيك مالح

dedicy.

العديد مو كه بماحه دم به با ما خه خيد الا العاملوم المهاد ماهاه قبير 6 من الزيدة المات با الداران المهاد المات حاجها الدوال

نصف المحافظ ا

العاريطه

مصاف إلى المجينة ملمعتين من المدموس المروم.

في مدلاه تحديد بريده مح ... محمد المداه الفائد عند في السحاء ... ومرفع للقلاة من فواق النار

ترسط العجينة في سمت لا ملستر على شكل مستعين وتقرش حسده منصه جيدا ثم سمى بالصلصة و برش بالأعداوس الأمروم ثم بغير بالحين و المدارات بالمحمد المعالمات على تصبت خدد المدارات المصادرات المصدرات المحمد المحمد





خيزات محسوة

					Jana Marie
2					العجيمة
No.	11			تې نفو م	et < 1 1
Au A	4 -				A . 4 . 4(I)
har d			-	د ند	A 80 a
	A-1			-	تهم بد د
-	~	9 44	1.		Al deposit
	2 .				
4 Lb					21.36
					N-3
al:					NE 8
					46.4
				+	
				14.3	B 2 AJ

المريشة

المحسود برخ بطائع عد والعديد و المالية مع الريسة ويدا المالية المالية

44441

هي فضعه يضب عليجي عدا مراه عليجي عليه (السبال) عداف سخ و (الرغم يا محد و و عال و عدد بالحدد الحدد الحدد المحدد و المحدد المحدد و المحدد الم

مستطيلة بالفلفل والصلصة

Madiche.

العجبية المواقلة المحادث الا او العجبية وزوري شن (1) لا حيات من الطماطم الميشورة كامل الأاريخ من الزيت مح مح محادث المالات الماراة الماراة

الطريخة

الي مقياة والرسم المساملية مع الراحات الساء بشج ما و الداهوالي. الياد الجي تماده والنصاح والجملة بها

في مماله خرى يومنع الع بالدامات السام على العظل الأحداد وال<mark>مسد</mark> والأحصر الصاف عبدة

في مدلاً و حرى بدل عصل مع العالم من الدالة الدالة الدالة الدالة الدالة الدالة الدالة الدالة الدالة المعلى المعلى المعلى مستقبل أحواله السند الدالة ا



مستطيلة بالصوصيص والجبن

۱۰ میرسد ۱۰ ۸۳ مه بد د

كام الح الجين

Jeahleat.

عيد المحيد على المحدد عدد الا المحيد عدد المداد المحدورة المحيد عدد المحيد عدد المحيد عدد المحيد عدد المحدد المحدد

عید بید در نصف منطقهٔ صفیر ۱ من ۱۲/پر در ربح کاس مطلق من الزیت

المربشة

ا مي ممالاه ما ان الله الداخية الفصاحية والسحاء أو الراب و الأرب و الأنجاب المنظم الم

تيسط العجينة المورقة الدخة أو عجينة بريزي عبي شكل مستد عب مسم به و بدحو العرب بده به دير العرب بدها به عبالا عدد دير حد عسمه محمد دير بدعات علم بدعان العرب المحدد بين بالصواحية و مستد بالعرب العرب المحدد العالم مدين العرب العرب المحدد المعرب المعرب المحدد المعرب المع

عبد النقديم تزين بالبيشاس على شكل حطوط، تقدم ساخنة.





العقادير

العجوبة عورية تم يحة صر ١١ معط كبر ما يضمر لاه عبرة من طكيع بدرات متعلة فيورد من تريته الكل ع بدراك يد يجلرية المختصة عنيخ معط تنات ما مو مقم

الطريقة

Between

الحمر الفكام في مداع مع الدو في وعد الحنط كن من الخام وا<mark>سط</mark>ر. والفياد الوسيم والأن الوساع والميان برعد عدد المنظم

تعجيعة

التنظيم الانجيارية المواقع التنظيم المنظم ا

الفائد مصرف بيد الفيطر فالفيلي من الفجيع المالفيد الحريد الاقتياء فالعدالات بداخوا عدال الساطر العدة مناجعة على الدائد الخير





سلاطة القواكه

العقادين

فطعه من الكرمي اليص شرائح قطعه من الكرمي المعر (الكييد، شرائح كاس صغير من التركاع مهروش كلير 190 غ من الكركاع مهروش كلير قراكه مهارة مقطعه الأراقة سغيره (تباع في كليه جاهره) تقامه كويره خمراء علمته للطي السلامة

المربطه

عظم بكرمت برانج فيمادها في اليب الأنام و عداكه حراد المميداد د. مانها به تداخ مراد الله صف د المحد الانتهام والمعلى المانية و

Section 1

ريت مع منح + خل + مواثارد يحتد الكل جيد، وسنمي به السلاطة.



سلاطة الماقاروني بالالوان

المفاديو

إكبير من الماقاروني المقيية عليك من التون ا مربع المرق قلم علية من المرق مرمد غير مرب الماسية مصرفان المساد مصرفان المساد الماسة المساد الماسة الم

Statute !

يسقى بالصلصة أو يخلط مع النايوبيز ويعدم.

المحصة المجنبة

الوجيد فا دلاغو جنفياه دا الريب مع منفقات ما حال الامطال بدا الاستخ مالاس الفينقة جنفياد دارات المايجيد الكن جداء الشفي الماداة إ

فطيرة بالتفاح

المقادير

ال ماسن شکر شده شد الم المال المشتب المال المشتب المال المستب المال المستب المال المستب المال المستب المال المستب المال المستب المال المال المستب المال المال المستب المال المال المستب المال المال المال المستب المال الما

مقادير الكريعة

مرين مطحون علي سکل بابل معطه گيره در اللو - الدير متريخ

> بلقى الثفاح ويقطع شرائح رقيقة ثم يسقى يعصبر القامطى محصير الكريمة

إشر مات ال

العاريطة

بحق استان استان المتاريخ المسال عبد العالم حساطاق با مع عليا الم ثم يسكي هيئا فئينا فوق خليط اليطن والسكر ثم يوضع وعاد بدوا با مم المحراث بالتدرا حراجه المحدد محمد عدل الدامم العداد الما ويرفع الوغادمي فوق التاو

الطلق المجينة في سجك وا منهم على بدل مسعد الله المحاصل عجر مستقيال فله يلال عراضه من عجر مستقيال فله يلال عراضهم الاستهام و لد يهما فيه السبتين ولا الله على المحافظ منافل المستقيلات على حدال على حدال المحافظ المحا

الله حل التي التصلح ه أنجس الأمام الجهامي القرال بقاهن جو بها القرائي الشجاء الدي بالناج المام الخبر فيكا

عباه هبية بقعراء أفيا هي ، يقهع علي مك مستقيلات

ملاحظة الدامية السنفيل والطالعتيجة فنن البرين بالتعاج





ضقيرة بالمربى

Hadlege

الا تداريد المنطقيين المنطقيين المنطقية المنطقي

المربطة

في فقيعة يحتفد عن من الهيجان منبح ما الداعية مستحدة مناياته مستحدة ما الداعية المستحدد عند المناطب على حدد المناطب بداء الدائم أنسم المنجينة

بدید العجیله حد الانعمال میک ۹ حرایل مستانه به نعمل علی منحل طبقواه انعطاق و کترک برگاح حتی مختصر

الدائل دافيها النيف والشهى في لا الداخ احتى للحيد الدائدها الذالي. المطاحوان



كبكة بالقواكه المرقدة

العقادير

190 غ من المنكر الله ع من اله الاستمالات الاستمارة كيس من الغميرة 60 غ من الزيوب بدون مظم مصد كاس من عصر 50) غ من اللواكه المرادة صدر د مصد محكومة

الطريقه

مى المحدد الراما السحراء الده عمرات الله المحدد على الأحراق مع المحدد على الأحراق مع المحدد على المحدد على المدود المحدد على المدود المحدد ال



بريوشة دائرية

المطاديو

909 غ من الطبعين 225 غ من الزيدة المداية بيصة كامية من الماليب الدافي 20 ما غ من طميرة الغير في ملاحق كبيرة من السائر أميار بيضة كلمتن عبرة من السائر الماليب الدافي الدافي

الطريطه

يعبب الطحين في قصعة ويجوف ومطه ويضاف إليه البيض.

الى والمناف المحمليط الناز من المدين الماليات المياسات الدينا المها في المناف المياسات المياسات المياسات الميا الماليات المنافض الميالا فيها المنافض المياسات المنافض المدين المحملة المياسات المياسات الماليات الماليات المنافض المحملة الماليات الم

خفر نافیقر بیش و در آن مصد خفان دعمهی عبد حرحها می<mark>جر</mark> تشمل والرایی الطحون

مستطيلات بالتون والغضر

المطاديو

500 خ من ورقة اليسطية حية من الجزر التقطعه اطراف صعيرة هبه من بعدد بطعمه طراد صحير مطاورين علية من المدرة علية عن الكون أو المعرون علية عن الكون أو المعرون

يوشكان مصلوقتان ملح هنب الدوق بتند مندك بنيد دد ... (20) غ من الجين المحكوك قلون من الريدة - ريب كلين من الريدة - ريب

الطريقه

يصين الحرارة فادين التقديمين والجمعة والعجوم الداء في يهازه المسامر والهيم التي الريشة والريشان متعلج ما متحرف للبح والإيراز والجين والهريسة ويتخلط للحل حيد

حمد و به جندینه و نفستان به بدهن تحیید و دو به مدونید نین من خشاه علی حاصیاه مدم حد ساس و سامانی داشت حد بعسی لاعظالها شکل میگار آو مستطیل بیشن مؤخرته بخلیط انظمی و با دهای بن بهایه خشره

نفني في تريد . ٥ تدخل بالربدة ٥ تدخي المرابد تقلم دافئة





المطابير

المريشه

طهر خيود الله تحلط بها ده د عاد (السعاد مهدد المحيد الكل حيد ديست هد خيف له (الدافلة على الدافلة على الدافلة المحيد المحيد عين المحيد عين المحيد عين المحيد عين المحيد المحيد



طرطبة بالغضير

العظادير

الفجيه سو څه الماسته سر ۱۱۱ و عجيمه پاپر پاهه ۱۱۱ بادمه کير عاد ۱۱۵ ميمگري دينر اسي بريده بيدال منظه تسفير د در ادبال از ۱۱۱ و در نکلمه از الا د در در دمال در در از الا د در نکلمه از الا در در دمال در در دمال در در از الا در در نکلمه از الا در در دمال در در دمال در در از الا در در نکلمه از الا در در دمال در در دمال در در

وله علي الله بقد الكلمة الدهو متيبواله الا الراب المحلة الراب الله المحلة الراب المواجعة المحلة المحلة

الطريقة



صغار النبز مالحة

المقادير

المجيمه

العجبية أنعوا فه الماسك درا 6 أو 500 غ من الطعين منطلة كبيرة من المكر منطله صبغيرة من المونارد راس ملطه منظورة بن الإيرار نصلت منطه صغيرة من الثوابل الإرجعة (الدامالي علج هسيد الدوق بصف سطة سبتيرة من خبيرة الطري Annual Control of State of Sta منطله لاعراقاء الد

التسود

ARE NO 486 يمنة كبيره مرققة + 1/4 كأس بن الزيب بمنف کاس می عرب منح عسب الدرق بضف مثعله صطيرة من الإيرار صف منطة صميره بن التوايي الأريقة ياقة من المعينوس المقروم الملاعق كبيراة من منصبه اليشاسي أو الوين الميسور بيعبه مطاوقه للدهى

أَنَّ عَ مِن الْجِينِ الْمَحْكُوكُ لِلْتَرْ بِينَ

الطريقه

the A wide or a way Allega مه د کو معجبر

المجيمة

مخلط جميع المفادير المدكورة أعلاه ما عدا خميرة الحبز 💎 🔹 👡 🕳 يجولنا وتصالمح وتاضح جيده فراكا تصمح ما فيء الماء ه بالاسم الله على خصم عالم عاليه مناصمة . بدا عبد الانعام على عليك كويراد اصفره في حجم بسمية براساني اليماد الداراج فيالا

في عالم يحد البصر مع به كامر مر الايما حي يه إليا عماق صع في نفاله أغرى يحمر القمروف مع الزب اسع الله عالم إلى عام المحاسمي يحد ما الماء أم يتباف المعموم وصف يساب و حل سه بدوه عادم فال

ست کویرہ و جناہ تا یأجری جے نفلج فیلم جم ندہن تاریب ہو باجيع فليا مراحا ادفوائها التي ين يامط حي تحظما على المنطيع يعلم جارها کور د حد دهند را به کور د خدره اللغن بالبيس وانتهى في فرق ساخر الله 15 إلى 20 دفيقة حي سفح و سخم برسر بالجن وتقدم ساحة





مثلثات بالكفتة

1000000

الله في من الجين المحكول،

أمخر يبشة للدهن

المقادير

العجيلة المورقة المائحة ص اللا

الحشوة

300, غ من الكلكة قيطة من المعدنوس نصف كأس شاي من اللهت نصف علطة صفيرة من الإيزار ملطنان من صلصة البيشاميل عن 20

المزيطة

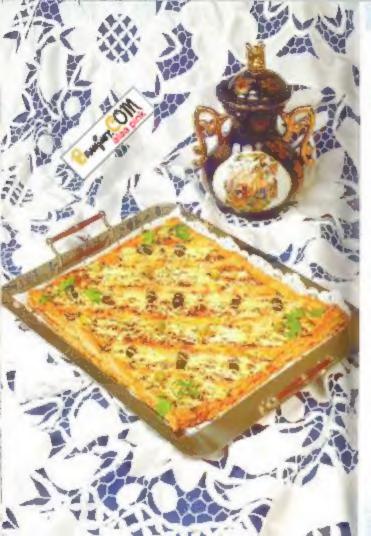
العشود

في مقلاة فوق النار تخلط الكفتة مع العدنوس والإبرار والزيت حتى تنضح. ترفع القلاة وتضاف البيشاميل.

المجينة

تسط العجينة في سمات 4 ملمتر أب تعمل على شكل مسطيل طوله طول العجينة وعرضه 20 سندش، أحط الخشوة في الجانب على حاشة السنطيل وشي على الدين لتفطى الحشوة بهما المستطيل جيدا وقالت بدهنه بالله ويصغط عنيه ثم يقطع مثلثات كما في الصورة، أحط المثلثات فوق صفيحة مدهونة بالربدة أو الريت وتلحن بالبيض وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر.

عدد التقديم تغير بالجين المحكوك وتقدم ساخنة



بيتزا بالصلصة والكفتة

المقادير

العجودة المررقة المالحة ص 65 المالة غ من الكفتة جاهرة ربع كأس مسفير من الريت منطقة كبيرة من الريدة تصف منطقة سطيرة من الزيز ار منح حسيد الأول تصف منطقة سطيرة من الزيز ار تصف منطة سطيرة من الزيز ار

ه هرات من الطعاطم المبشور المعتروعة الزريعة
 ربع كأس صغور من الزرت د منح منطقة عبر المن المعتطم المصيرة
 ع من الجين المعترك المسترك المعترفة منظوفة تشمن
 مرات الزوتون الترون
 أوراق المعترف الترون

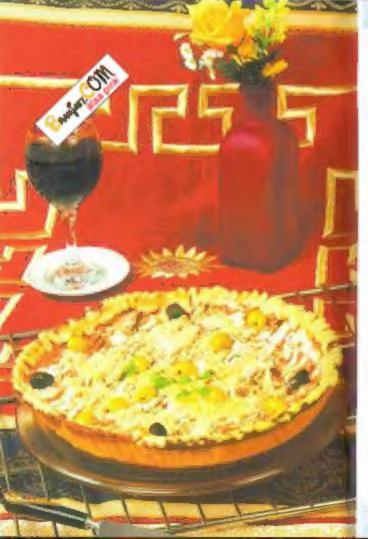
San Just

في مقالاة توضع الكفتة مع الزيت والزينة ويضاف الإبزار واللع ورأس المانوت ويخلط الكل جيدا.

في مقلاة توضع الطباطم الشروعة الزريعة مع الريث واللح والطماطم العسرة. وتترك فوق النار حتى تُعف من الناء تماما.

تبديط المجيئة في سمك فا منستر كفب بالشوالة. يوحد قبل من المجيئة المحصرة ولعمل منها حيال عرضها في ستمار والحظ على جو الب المستطيل بالطول والمرض. تبديط صنعية الطماطم الحضرة أبه الكفتة. بعد دلك تعمل من العجين أو الدخال طويلة الحظ فوق المستطل عموديا. تغير العيف مقدار الجين والدخل المراد حتى تصحيم ثم تدهن الجوالب بالبيض. عند التقديم تعر بالجين والرين بالريول والمعادوس.

ملاحظة : أبوضع العجينة وسط الصفيحة قبل أن تعمر. تدهن الجوانب بالبيض وتشرط بالسكين قبل أن تطهى.



بيتزا بالمخ

المطادير

ة مخ يقر أو 2 مخ الله ورقة سيدنا موسي عود التراقس - مربع المراق طفقة كيرة من المعنوس لا يضات منفوقة السفي 100 غ من الجين المعنولة عصوس وعيات الريكن الترمن عبينة بريزي من 30 إ. حيات من الطباطع ربع كأس عن زيت الزيترن طبع في المسان من القوم رأس ملحة صغيرة من الظلل الأحسر المام لصف ملحة صغيرة من الظلل الأحسر المام لصف ملحة صغيرة من الظلل الأحسر المام

الطريقة

العشوة

في مقلاة تو ضع الطماطم المتروعة الرزيعة مع الريت والشح والتوم وتترك تنفلي. بعد قابل بضاف الفلفل الأحدر الخلو والإبرار، يصلق المخ بعد أند يقشر وبنقي جيدا مع الملح وورقة سيدنا موسى وعود الكرافص والمنح ثم يقطع مربع الرق إلى أطراف صغيرة ويضاف إلى المتليط مع المعدنوس، يترك الكل فوق النار شدة ك دقائق.

العجيلة

لطاق العجينة و لوجيع في صفيحة و تقب بالشوكة و تدخل الفرن لدة كابل 10 دقالق حتى يتدهب لونها قلبلا. بعد تألث للا بالحشوة المحضوة و لسفى بالبيش لم لعر بالجين و تدخل الفرن لمدة 15 ال 20 مقيقة حتى تنحمر.

تقدم ساحنة مزينة بالريتون والعداء س.

بسطيلة بالخضر

المطاديون

كأس صغير من الريث الدور قات سوب موسى الدين المحلولة المصلوفة الاحتاث من الجارات المحكوك مبتان من القرم المحكوك القله حداء شراح القلة حداء شراح المفاد من الابرام المفاد من العمرة

قيطة من المعنوص المقروم
ليس من النحرية التحيية كور الديد إنساع النحرية
لي ماء مقر مع مربع العرل وورقة سيئة موسرا
عليتان من التون
علية من التشور إذا أمكن
ملطة كبيرة من الكرائل الأربعة
ملطة كبيرة من الكرائل الأربعة
منية من اعتبع المحمرة في سعدة كورة من الرجة
له يخات مصاد لة
100 غ من الزيدة
جين التربين
جين التربين
الشرة شماط منافرقة مثل الوردة التربين

الماريطة .

في مقالاً يوضع الريث وورقة سيدنا موسى والبعل والشح ويحمر الكل. يضاف الجليان ويترك لمدة 5 دفائق. يضاف الجليان ويترك لمدة 5 دفائق. بعد ذلت يضاف الجرر والفائدة الحمر ا، والفائضة الخضراء. يضاف الإوار ويترك الكل حتى يتضح مع النحريك باستمراء.

تضاف الطماطم المصرة والبيس المقفوق والمعانوس وبقرك حتى اختح وببخر من الماء تماما الرفع المقلاة من قوق النار ويترك الخليط يبرد قلبلا ثم تصاف الشعرية العمينية والثون المغنت والأنشوا والتوامل الأربعة والكينشوب والمكيم القطع شرائح والبيض المصلوق المقطع أطراها صغيرة، ويختط الكل.

في صفيحة دائرية مدهونة بالربدة تترش ورقتان وسط الصفيحة أب تعرش ورقات السطيلة الواحدة جنب الأخرى.

تلصق بخليط الطحين والله وتوضيع الخشوة الخيفيرة وتحمع الحداشي إلى الوسط حتى تلصل حيدا ثم يعاد تعطية الخشوة بورقة البسطيلة مع ترك الحواشي خارج الصفيحة ثم تدخل أحت البسطيلة وتلصل بخليط الطحين والماد.

تدعن جيدًا بالربشة وتدخل الفرد التحسر. عند التقديم تغير بقليل من الجين المكوك وتدخل الفرد لدة تصيرة ثم تزين بشرائح الفلقل الأحسر والأخضر وقشرة الطماطو ثم تقده ساختة أو دائنة.

